RECETTE POUR LA MORTADELLE

PROPORTIONS POUR 10 KILOS

4 kilos de maigre de porc,
4 kilos de dos ou de gorges,
2 litres de glace ou d'eau glacée.

PRE-SALAGE

Pré-salez les 4 kilos de maigre de porc avec 100 grammes de notre assaisonnement spécial « MORTADELLE », puis laissez reposer en chambre froide de 36 à 48 heures.

HACHAGE

Dégrossissez en 1ère vitesse le maigre pré-salé additionné de 150 grammes de notre assaisonnement spécial « MORTADELLE » plus 100 grammes de notre « POLY-LIANT ».
Les ingrédients bien mélangés à la viande, versez progressivement la glace ou l'eau glacée, puis passez en 2ème vitesse afin d'obtenir une pâte bien liée et homogène.
Dégrossir en 1ère vitesse la totalité des gras.
Cutter en 1ère vitesse, ajoutez la totalité des gras puis tournez en 2ème vitesse pour effectuer une pâte fine.

EMBOSSAGE – ETUVAGE

Embossez en baudruche de diamètre 90 ou 120 m/m. Si besoin était, ficelez la baudruche soit avec des bandes de toile, soit avec de la grosse ficelle.
Etuvez soit en four étuve à air pulsé, soit par rampe à gaz, soit sous une source de chaleur dans un local à bonne température.

CUISSON

Plongez les mortadelles dans de l'eau chaude à 80°, et légèrement salée. Réglez la température de cuisson à 72°. La cuisson est terminée à 68° à cœur. Faites refroidir.